



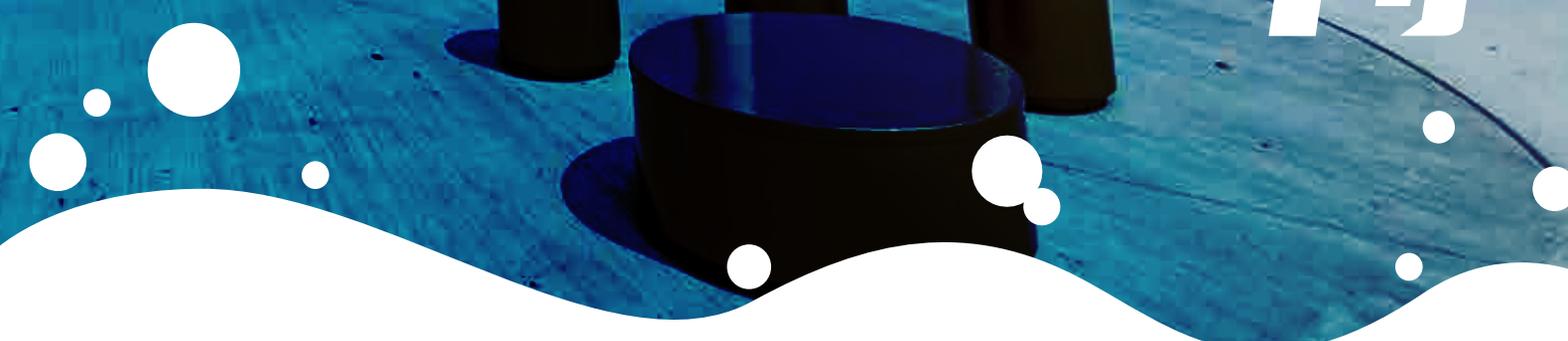
NO.
02
2022

大港倉 410 新亮相 戀上高雄港灣九種美
從高雄旅行世界的種子「農友」的奇蹟 DNA
翻轉高雄港印象 大港倉的轉型故事
有意思的高雄老字號 珍珠魷魚絲

高雄

Kaohsiung
Pictorial

畫刊



「高雄餐桌發見計畫」——發現餐桌上高雄的魅力

Made in Kaohsiung
製造中

- | | | | | | |
|----------------|--------------------|------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| 01 | 02 | 06 | 12 | 16 | |
| 30 | 34 | 38 | 42 | 44 | 46 |
| 市長對話框 | 港都萬花筒 | 城市風采 | 尋味食光 | 大港連線 | 大港吃鍋！ |
| 休日漫步 | 城市任藝門 | 城市大頭貼 | 打狗記事 | 新創世代 | 高雄好生活 |
| 潮旅梓官，來杯海味特調看夕陽 | 2022 大港開唱，金嗓搖擺世紀音浪 | 翻轉高雄港印象，大港倉的轉型故事 | 旗糖農創園區，百年糖廠打造農創基地 | 智慧城市高雄開展，打造未來生活的預想圖 | 凹子底鳥巢遊樂園，小雛鳥來冒險囉！ |

高雄畫刊 Kaohsiung Pictorial (雙月刊) 2022 年 4 月

發行人 / 陳其邁
總編輯 / 董建宏
編輯統籌 / 鍾致遠、吳哲希、范正益、黃律澤
編輯委員 / 盧怡如、葉三銘、林子涵、李佩蓉、楊妍蓁
編輯協力 / 陳泊君、劉幸珍、黃敬文、洪懋淳
出版機關 / 高雄市政府新聞局
地址 / 高雄市苓雅區四維三路 2 號 2 樓
電話 / (07) 331-5233
網址 / takao.kcg.gov.tw

企劃製作 / 墨刻出版股份有限公司
電話 / (02)2500-7008
GPN / 2006800017

ISSN/ 10192425
本刊圖文非經同意不得取使用
中華郵政高雄雜字第 60 號雜誌核准交寄



高雄市政府 Facebook



高雄畫刊電子期刊



高雄市政府 LINE



紙本期刊免費索閱點

Made in Kaohsiung 製造中

餐桌上鮮紅的玉女番茄、看電影一包接一包的涮嘴零食，都可能來自高雄！本期《高雄畫刊》專訪大家耳熟能詳的農友種苗、珍珍魷魚絲，Made in Kaohsiung(MIK) 的品牌，在全臺甚至全世界流通，也行銷了高雄依山傍海的優渥地理。

我們愛惜這片土地，也珍視在這美好環境中，產生的動人文化。自老倉庫華麗變身的「大港倉 410」，能讓遊客邊看著純白大港橋吹海風、邊吃著高雄限定美食；或是在古色古香的「旗糖農創園區」，咬一口甜滋滋的農創好食，也是 MIK 打造的專屬體驗。這些加入巧思和用心的歷史建物，製造出獨一無二的內涵與風格，傳承了記憶，為更多創作帶來泉源。

春天，邀請你來看看，在高雄大城小巷翩翩起舞的《波麗露在高雄》，以及可愛的本土妖怪《寶島妖怪佇佗位？》，或是

馳騁在虛擬實境中，吸取元宇宙前衛的空氣。「2022 年智慧城市展」甫落幕，醫療、農業、產業各方面耀眼的智慧結晶，則在高雄持續擴散。

我們也努力成為各位家長的「智慧好管家」，坐月子到宅服務、新生兒禮包，各種加強版生育政策陸續到位。當然，來高雄「抓週」也有許多豐富的選擇，與您一起慶賀寶貝成長的重要時刻。

創意與務實的精神，在高雄四處發酵。高雄製造了各種人事物，而您每天在這個城市的行走、工作、駐足、閱讀，也都回饋給每次的「製造」，彷彿雙人舞，踏著一種有默契的步伐，與這個城市持續前進，打造著所有人的高雄。K

陳其邁

「高雄餐桌發見計畫」

發現餐桌上高雄的魅力

素有「紅色美食聖經」之稱的《米其林指南》，宣布今年將高雄納入評鑑城市，讓高雄的主廚們無不摩拳擦掌，為摘星積極備戰。市府觀光局也推出「Bon Appétit! Kaohsiung 高雄餐盤發見計畫」，邀請60間獨具特色的餐廳一同推出美食地圖，帶領民眾遊走舌尖上的高雄，品味餐桌上港都精緻的美食，享受頂級餐飲服務。



將高雄在地美食推向國際

美食往往是旅程中不可或缺的一部份，從在地人端上餐桌的食物料理，能夠發現城市之間各自展現的不同魅力。觀光局表示，觀光局陸續舉辦「決戰高雄肉燥飯爭霸賽」、「高雄鹽酥雞嘉年華」等競賽活動，目的就是要將高雄多元豐富、在地且有質感的美食推向國際。此次「餐盤發見計畫」活動，鎖定 Fine Dining、餐酒館、日式燒肉、Speakeasy 酒吧等主題，其中

有結合華麗優雅、輕奢時尚，充滿南洋異國風，甫開幕就造成話題的網美餐酒館—漢來大飯店 PAVO 餐酒館、重新詮釋在地食材精神的漢來大飯店焰牛排館及焰鐵板燒，享受佳餚同時還能一覽亞灣美景的 Belon 貝隆餐廳，以及隱身於高雄軟體科學園區內的 LA ONE Café，是南臺灣第一家獲法國外交部認證的法式餐廳等。

不出國也能有世界級用餐體驗

提及 Fine Dining 一詞，指的是精緻餐飲，除了食物味道本身外，從擺盤裝飾到以客為尊的服務都包含在內。許多國際城市的餐廳，透過米其林三星評鑑，等於取得 Fine Dining 認證。高雄飲食文化豐富且細膩，近年越來越多 Fine Dining 在高雄餐飲界嶄露頭角，不單有主廚的絕佳手藝、用餐服務更傳遞著熱情的人情味，可望征服美食評論家們的味蕾，也擄獲他們的心，南方風味佳餚登上世界餐桌近在咫尺。

市府為米其林評鑑預熱暖身，邀集 60 間特色餐廳加入「食旅高雄！味蕾探索地圖」，包括：頂級和牛食材的癩燒精肉

酒舖、GIRAR bar & restaurant 餐酒館、Mini Enclave 聚落酒吧、Gien Jia 挑食餐酒館、MÚO Steakhouse 直火柴燒牛排館、Le Bon Marché 好市集手作料理餐廳、The Lookout Bistro & Bar 眺吧餐酒館、高雄英迪格酒店的 Pier No.1 高空露天酒吧，THOMAS CHIEN RESTAURANT 旗下品牌 LA ONE Café、Kitchen 歐陸廚房、Marsalis Bar 馬沙里斯爵士酒館，還有位於衛武營國家藝術文化中心內的 STAGE 5 景觀餐廳等，都是一時之選，每間餐廳的主廚料理資歷完整，實力雄厚，透過美食地圖推薦，先帶旅客們品嚐各家主廚精心準備的料理，用舌尖味蕾感受多樣的在地風味。



主廚們全心準備 迎接米其林評鑑

透過餐盤發見計畫，高雄大廚們對於備戰米其林三星評鑑相當具有信心，如何發揮高雄地域特色，讓傳統下港風味再發現，打造獨特的餐飲體驗，成為許多主廚的關注點。走訪擅長使用原住民食材演繹亞洲風格的「MU Seasonal Cuisine」，主廚楊彥希表示，希望以高雄精神為主軸，利用高雄各地區所產出的漁獲農特產、原住民食材與新住民料理等，用故事來敘述並演繹出多元的高雄式精緻料理。另一間「眺吧餐酒館」行政主廚藍祖榕，也說：「高雄的地域風格與臺南古都相像，所蘊含的「臺灣味」較為濃厚，像我們餐廳特別選用刈包、蔥油餅及潤餅等臺灣知名小吃元素融入菜系，除了能引起國

人對臺灣文化產生共鳴，亦期望能留下更多記憶點。」

市府觀光局攜手高雄餐飲業者迎接米其林評鑑到來，透過「Bon Appétit! Kaohsiung 高雄餐盤發見計畫」以料理為高雄說故事，呈現餐廳特色與過人的烹飪巧思。歡迎遊客帶著美食地圖造訪高雄，來趟舌尖小旅行，享受融合視覺與味覺的港都美食饗宴。K

Information

下載「食旅高雄！味蕾探索地圖」<https://khh.travel/file/2355/>



此刻站在火星，轉瞬間埃及金字塔就在眼前，
接著迅猛龍從四面八方追來……。
這樣的情境，不是電影也不是想像，
而是現今炙手可熱的虛擬實境 (Virtual Reality, VR)。
VR 作為前進元宇宙的重要技術之一，
高雄早已嗅到先機、啟動全面布局，
從教育面、產業面到娛樂面，
有專業課程設計、VR 虛擬樂園，以及 VR 體感劇院，
囊括學術、技術與藝術，
全面打造高雄成為 5G AIoT 智慧城市。

文◎李瑰嫻、攝影◎Carter，圖片提供◎義守大學、高雄市政府文化局

前進元宇宙

——高雄虛擬平行世界全面啟動







VR 體感劇院以 8K 畫質播放，以趨近於肉眼的觀影效果，體驗最前衛的數位藝術形式，帶給觀眾更沉愛的感官體驗。

戴上 VIVE 顯示器，眼前的世界倏然改變，瞬間移動來到埃及金字塔尋找失落古文明，緊接著又飛上火星和異種生物生死搏鬥，隨視線變化的全方位視角，還有逼真的現場音效，身歷其境的感官經驗讓人心跳加速，完全沉浸在跑給迅猛龍追的侏羅紀世界，還有鬼屋探險的驚悚刺激中。

這裡是高雄 SKM Park 內的 VIVELAND VR 虛擬實境樂園，宏達電 HTC 傾力打造的 VR 遊樂體驗空間，以遊戲應用作為進入元宇宙的敲門磚。超過 300 坪以上的寬敞空間內，擁有超過 30 款包括親子互動、多人射擊、虛擬博物館、密室逃脫等 VR 遊戲。隨著元宇宙話題全球延燒，透過 VR 技術進入虛實整合互通的 3D 虛擬世界，打破疆域進行互動，被視為是開啟未來的新趨勢，藉由 VR 顯示器，開啟使用者對元宇宙的無限想像。

「以往 VR 遊戲多為國外代理，現在 HTC 也研發出多款自製遊戲，將來我們希望把 VR 技術應用到像是消防演習、教育訓練等教學，並且連結消費、生活等機能，打造元宇宙生態鏈產業建構。」高雄店經理郭振賢釋道。

Information

VR 體感劇院

地址：高雄市鹽埕區大義街 C9 倉庫
電話：07-551-1211
時間：14:00~20:00、週六週日及國定假日 11:00~20:00
週二休館
臉書：VR 體感劇院 - VR FILM LAB

VIVELAND VR 虛擬實境樂園

地址：高雄市前鎮區中安路 1 之 1 號 大道東 3 樓
電話：07-976-3025
時間：11:00~21:30、週五及例假日前一天 11:00~22:00
週六週日 10:30~22:00
臉書：Viveland VR 虛擬實境樂園 高雄 SKM Park



在高雄 SKM Park 內的 VIVELAND VR 虛擬實境樂園，是宏達電 HTC 所打造的 VR 遊樂體驗空間。



來到義守大學，教室內學生們面對的不是黑板和課本，而是頭戴智能眼鏡，和教授們在虛擬世界中進行元宇宙相關課程。為培養未來元宇宙產業人才，在義守大學的「元宇宙教研實踐場域」中，學生利用VR顯示器，以及專業級虛擬境虛擬攝影棚等設備，學習在元宇宙環境下的遊戲開發、科技藝術設計、NFT (Non-fungible Token) 藝術設計與區塊鏈、動畫設計、虛擬攝影、虛實整合等創新課程。

數媒系主任孫志彬表示，義守大學整合數媒系的元宇宙VR遊戲中心，以及甫成立的元宇宙科技藝術設計中心，進行元宇宙數位教學與應用。另外也和產業積極合作，讓學生走出課堂實際體驗與創作，例如結合上古神話山海經藝術創作，開發元宇宙數位藝術展演，創新元宇宙VR電競遊戲產品開發等，積極進行產學合作，期許培養更多「宇宙級」的人才並帶動元宇宙產業發展。

虛擬實境樂園內從寓教于樂的AR自然教學沙盤，VR射擊和結合虛擬實境的密室脫逃，到沉浸效果滿分的虛擬博物館，遊戲應有盡有、老少咸宜。

Virtual Reality VR

高雄市以「亞灣 5G AIoT」智慧產業的技術和經驗為基礎，目標打造高雄為元宇宙之都。在VR影像方面，高雄市電影館成立「高雄VR FILM LAB 計畫」，投資多項VR作品開發，推出超過20部臺灣原創的VR電影，更有多部在威尼斯、坎城、日舞等國際指標影展入選、接連獲獎。並於駁二藝術特區設置VR體感劇院，成為全臺灣第一間放映VR電影、沉浸式內容體驗的藝文空間，上映多部國際零時差的VR作品。劇院裡規劃有可自由移動身體探索的互動式展演區，與適合團體觀影，在360度身歷其境體驗的360影廳，邀請影迷們一起來感受元宇宙營造的感官新境界。

對於元宇宙的未來趨勢，孫志彬主任表示充滿信心，從運用NFT、區塊鏈、VR等創新科技，進行虛實整合的產品開發，到未來結合智慧城市、元宇宙虛擬城市、元宇宙電子商務等，將從高雄亞灣5G產業為起點，發展出無窮可能。產官學聯手，從藝文與民生等角度全面啟動，高雄已經準備好接軌全球，迎接元宇宙時代。R

在義守大學的「元宇宙教研實踐場域」中，學生和教授們在VR虛擬世界中進行教學，以沉浸式學習探索元宇宙種種應用。





大港吃鍋！

獨門遼寧白菜 普洱茶創意湯底的味覺巡禮

文 @ 李瑰嫻、攝影 @ Carter、圖片提供 @ 高雄市政府觀光局

在高雄，一年到頭都是吃鍋好時節。從2021年「大港吃鍋」脫穎而出的兩大鍋王鍋后「冬鄉小廚」、「老娘鍋」，分別以祖傳手工酸白菜與海鮮熬煮的「遼寧鍋」，及多樣化創意鍋底拔頭籌，獨門美味令人悠遊大港鍋物的海派魅力。

陽春3月，從農場直送新鮮當旬的食材在鍋中華麗綻放！日前高雄市政府觀光局企劃舉辦的「2021大港吃鍋」評比，經網友票選、饕客達人與專業評審接力品鍋後，由「冬鄉小廚」獲共鍋組鍋王，「老娘鍋」為個人鍋組之冠。使用天然食材熬煮的秘制湯頭、豪華菜肉盤，以及高雄特色季節食材，讓評審們讚不絕口，成功搶下高雄最強鍋物的稱號。

千里家傳漬白菜鍋 x 9款自熬風味湯頭

在美術館周圍的冬鄉小廚，傳承奶奶故鄉遼寧的配方，以遵循古法自然發酵漬酸白菜製作白肉火鍋飄香20餘年。從傳統家庭式餐館起家，店主白宇皓從18歲即與父親共同在餐館掌勺，以融合海鮮風味的獨門酸白菜湯底打下口碑，成為酸菜白肉迷的必訪口袋名單。

大門看起來與一般餐館無異，然而走進冬鄉小廚的店內，才發現別有洞天，2樓用餐區僅開4桌15席，設計燈具搭配特製桌椅，時尚奢華的壁紙與裝潢，高雅的用餐環境堪比米其林餐廳。不只外裝，光可鑒人的潔淨廚房可見店主用心，也讓這次大港吃鍋的評審長胡天蘭稱讚連連。

東北「遼寧鍋」裡面酸白菜選用4斤以上大白菜切半漬7~14天，直到天然乳酸香氣溢滿老罈，白菜爽口回甘，天然乳酸帶來生津提鮮的絕妙風味。東北人熬煮湯底時還會加



2021大港吃鍋各家優秀業者與評審共同推廣高雄鍋物。



湯頭的酸白菜從白菜發酵開始，講究完全天然手工，就是要讓顧客喝乳酸發酵的天然純香。



「冬鄉小廚」的搭配鍋料經過特別挑選，手工製作各類丸餃之外，還有雲林海水養殖 SPA 大文蛤等都是一時之選。

Information

冬鄉小廚

地址：高雄市鼓山區西藏街 177 號

電話：07-521-0363

時間：11:00~14:30、17:30~21:30

(每週二店休)

臉書：冬鄉小廚

老娘鍋

地址：高雄市楠梓區藍田路 1068 號

電話：07-365-8589

時間：週三至週五 11:30~24:00，

週六週日週一 11:00~24:00

(每月第一、三週的週二為店

休日)

臉書：老娘鍋



入河蟹、蝦等海鮮提鮮，這裡特別選用改良的活體沙母，還有日本干貝、蝦米、紫菜等嚴選素材，沁入湯鍋中的蟹貝氣息，讓整鍋湯喝起來比加了糖還要甘甜。每天從漁港直送肥嫩大沙母，濃郁彈牙的蟹黃纏繞舌尖，蟹肉在口中跳著舞，誘人美味就是新鮮的最佳證明書。

白宇皓還有一項絕學，就是在 20 年前，跟清朝御廚的子孫習得的老菜譜，因此店內的東北醬肘子、東北醬牛肉等小點也是精品。除了酸白菜自己漬，配料像是豬肉丸也是以新鮮後腿肉，肥瘦 2：8 比例手

打製作，蛋餃也不假手於人，搭配嚴選食材美濃柴燒豆腐皮、雲林小農白龍王玉米等，讓每一口酸白菜與料理的邂逅，都成為味覺的感動時刻。

場景轉換來到老娘鍋，有別於冬鄉小廚的精緻高級，走中價位路線的個人鍋組「鍋后」則洋溢著輕鬆活潑的氣氛。店主蕭惠真原本陪伴長年茹素的母親找鍋品，吃出心得開起火鍋店。店內招牌是讓人眼花撩亂的自製 9 底 3 醬，堅持不使用大骨粉等人工調味，以巴西蘑菇、北蟲草和茶樹菇熬煮出來的素高湯，葷菇看得見也吃



「老娘鍋」內所有湯頭和醬料均不假手他人，並依照四季推出新湯底。

得到，而葷食的大骨高湯則加入蘋果、鳳梨等熬煮，濃郁尾韻最後會留下水果香。

店主蕭惠真依照季節推出不同湯底口味，跟中藥行研磨搭配的泰式酸辣，有別於一般酸辣海鮮湯的醬香，而有一種融合檸檬草、香茅、南薑的特殊藥草氣息，還有胡椒豬肚湯及新推出的普洱茶鍋等創意湯品，讓人忍不住每種都想嘗試。醬料部分店裡特別調配沙茶、桔香味噌、酸醋醬等三大蘸醬，若是要搭配肉品可以選用桔香味噌，使用宜蘭金桔搭配日本味噌製作的桔香味噌醬，特殊的橘皮精油香氣和風味濃厚的

味噌結合，特別提鮮開胃讓人驚艷不已。

優質食材都是新鮮嚴選，肉類特別修去多餘肥肉降低油膩感，盛滿蛤蠣、鮮蝦、生食級干貝，甚至還有一隻大龍蝦的豪華海鮮盤，滿足味蕾在海裡游泳的終極食慾。老娘鍋講究的湯底襯托精選食材，樣樣講究健康與質感，雖開幕不到半年，卻每天座無虛席。

由豐盛鍋物帶來的滿足感，以及真食味美的誠心湯頭，高雄鍋物以獨到美味秘訣，讓顧客開鍋即可收穫幸福。K

高
雄
製
造
創
意
翻
轉

打 造 M I K 品 牌 新 風 尚

文 @ 王亭云、李瑰嫻、攝影 @ Carter、曾信耀

圖片提供 @ 新和興海洋企業(股)公司、MOOK、農友種苗(股)公司、高雄港區土地開發(股)公司、樂檸鮮事(股)公司

日常生活中習以為常的港灣倉庫風景，
以及雖然沒注意，卻與日常生活習習相關的品牌，
面對時代新浪潮，
以不一樣的思惟和風貌創意翻轉，打造「MIK」的高雄品牌新風尚。



Made
in
Kaohsiung



有意思的高雄老字號

珍珍魷魚絲

文 @ 王亭云、攝影 @ Carter、圖片提供 @ 新和興海洋企業(股)公司、MOOK

路邊香噴噴的烤魷魚、餐桌上經典的魷魚螺肉蒜……魷魚具有高蛋白、低脂肪、低熱量的優點，是日常美味，也是來自遠洋的珍味。講到魷魚，就不能不提到高雄，因為高雄擁有百艘大型遠洋魷釣漁船，前鎮漁港則是全臺最多魷釣船停泊的港口，每年4到7月為魷魚盛產期，魷魚的漁獲量更是高雄前五大宗魚產，並與鮪魚、秋刀魚、石斑魚、虱目魚，統稱為「高雄五寶」。

許多人從小吃到大、口感Q彈的「珍珍魷魚絲」，正是源自於深耕高雄40多年的新和興海洋企業(股)公司。總經理陳皇州笑說，其實是前前董事長夫人誤把「珍珍魷魚絲」聽成「真正有意思」，意外成為琅琅上口的標語，「只要談到珍珍魷魚絲品牌，我們都會加一句真正有意思！」這句話不僅是公司傳承下來的情感，也是40至50年代民眾共同的記憶。

當初，新和興海洋企業(股)公司響應政府號召，在臺灣最大遠洋漁港—前鎮漁港，經營遠洋漁業，後來引進日本技術轉型，於1979年興建臺灣第一座魷魚絲加工廠，以珍珍為註冊商標，以廣告標語「珍珍魷魚絲、真正有意思」打響名號，成為早期人手一包的知名休閒零嘴。

這份讓人一再回味的經典，至今仍不斷推出新口味、換上新包裝，公司也經營網路商城，求新求變，繼續擄獲臺灣人的心。

立足高雄前鎮漁港 外銷各國打出名號

除了「珍珍魷魚絲」，你我可能也都吃過新和興公司的其他產品，比方海之味、鱈魚香絲與昆布糖；或者是冷凍調理食品，如魚丸、蟹味棒、松葉蟹味腿等，另外國外西餐常用的「魷魚排」，搭配牛排很受歡迎，是外銷的水產品項。

「如果我們不敢吃的東西，你不能賣！」陳皇州表示，一進公司就被如此交代公司嚴謹的企業精神與文化，並且不斷跟進食安法令、國內各種標章，更得到食品界最高等級的SQF認證。營業額60%為國內、40%為外銷，美國、加拿大與歐洲等地，都有認「珍珍」這個品牌。

改變包裝與通路 求新求變推熱銷產品

隨著消費市場改變，公司最早經營傳統經銷商，後來發展大賣場、便利店，近年網路開店；產品包裝上也更改過好幾次，業務部副理劉文宗指出，這幾年重視年輕族群，不希望讓他們覺得「像在吃古董」，因此參考經銷商建議與日本設計風格，包裝設計朝向現代化。



除了早期知名的珍珍魷魚絲之外，還有各式各樣的休閒食品，滿足各年齡層消費者的喜愛。

現代人講究健康，珍珍魷魚絲在不影響口味之下，盡可能降低熱量和鈉含量，劉文宗說，由於原料為肉類，公司又強調盡量不添加，須靠天然方式抑菌，若沒拿捏好比例較容易發霉，曾經大批回收過，必須在產品品質與健康上取得平衡點。

火鍋店常見的蟹味棒是 30 多年的老產品，市面上競爭者越來越多，公司研發出升級版「松葉蟹味腿」，高品質原料製成解凍即食版，雖然價格較高，仍在賣場暢銷；陳皇州回憶，曾與日本廠商洽談，沒

想到對方馬上做成蟹味腿握壽司，說要進貨，可見臺灣生產的品質不輸日本。

另一熱銷產品「戲院口魷魚」，將魷魚經鐵板燒烤的香味，加上特製燒烤蜜汁入味，呈現古早戲院口烤魷魚香氣，勾起長輩懷舊味道，也是年輕人逛夜市品嚐的美味，成功與年輕人和長輩展開對話，是近年的明星商品，經常賣到缺貨。

難解習題「魷魚絲包裝」 仍需仰賴人力

魷魚絲越吃越涮嘴的秘訣在哪裡？總經

理陳皇州說，口感要彈性Q度、又要有鬆軟度，品質把關很重要，大小不一的魷魚，經機器成絲狀之後，仰賴肉眼辨識，超過1.5公分寬、太硬太厚的都要淘汰，熟練的老師傅眼力精準，負責品質管理。

除了篩選魷魚絲本身，魷魚絲的包裝也仰賴人力，公司其他項目都可自動化，唯獨具有彈性的魷魚絲，即使專用的自動化包裝機器，在夾鏈袋封口時，魷魚絲經常會彈出，無法完全密封，不良率太高，就連相關機器廠商也束手投降。

立足紮根高雄海洋城市

生產課長洪芳美資歷約35年，她說，早期大家都聽過珍珍，家人、街坊鄰居都覺得在大公司工作與有榮焉，而資歷40年的業務部副理劉文宗認為，公司充滿人

情味，錄取許多附近居民，早期也有宿舍、交通車，照顧居住地較遠的員工。

在劉文宗眼中，公司建立起的好品牌與優良產品，對員工幫忙很大，談生意時，只要提到珍珍，過程就很順利；以前遇到年節旺季各地搶貨，「我這個當業務的一直被罵，但被罵得很開心！」大家也會跑去第一線幫忙裝箱送貨，忙得開心、很有成就感。

新和興公司40多年來，員工從100多人，增加到340多人，流動率極低，資歷20年以上的超過一半；來自臺北的總經理陳皇州，高雄生活邁入第8年，喜歡上這個海洋城市，以及高雄人的熱情、豪放與純樸，樂見高雄開始起飛，「這是我們企業的根！」



魷魚絲的粗細和大小，是一門學問，論到包裝，更需倚靠老師傅豐富的經驗。



全臺最多魷釣船停泊的高雄，也是「珍珍魷魚絲」立足之地。



從高雄旅行世界的種子

「農友」的奇蹟 DNA

文 @ 李瑰嫻、攝影 @ Carter、圖片提供 @ 農友種苗(股)公司



在農友的研發農場調查場，各種果肉顏色和大小的西瓜剖開一半，進行育種的評選。

全臺灣最大蔬果品種育種公司，總部就在高雄大樹！高雄農友創業 50 餘年，從代工育種發展到全球蔬果種苗的先驅，可說是農民們的 R&D 研發中心，創造讓全球至少八成國家，都向農友買種子的農業奇蹟。

市場裡皮薄肉嫩、鮮甜欲滴的玉女小番茄，餐桌上碩大鮮紅，爽脆又多汁的華寶大西瓜「這些全是農友研發的！」農友種苗的總經理宋雲宏說：「還有在市面上普遍受到農民及消費者喜愛的甜瓜卡蜜拉、嘉玉、7-11 關東煮使用的永祥白菜頭，街上看到的矮牽牛及夏堇等，都是來自我們的育種。」

位於高雄大樹的農友總部，嚴格管控溫濕度的巨大倉庫一間連著一間，裡面堆放上千公噸的種子，這些種子外銷到世界超

過 150 個國家，在歐美、東南亞等不同土壤中，茁壯生長出 MIT 的甜美蔬果，因此農友又被稱為是「農業界的台積電」。翻開農友種苗目錄，就像是蔬果界的全明星，數百種深受農民及消費者喜愛的品種盡在眼前，其實，這只是育種研發的一小部分，從 1968 年創業以來，農友已發表超過 2 千品種，幫助全球農民生產出更具有市場競爭力的蔬果。

「育種是科學加藝術，需經過精密檢測和不斷實驗，更需要獨到的選種眼光。」宋雲宏說。像是番茄來到悶熱的亞熱帶，很容易受到捲葉病等病毒感染，出現農民所說的「瘋穢」現象而血本無歸，為了研發出抗病好吃的番茄，農友的育種人員挑選抗病性佳的種類做為親本，經過數代純化後進行雜交，選拔與區域試驗後才能創



育種人員利用平板電腦進行育種調查工作，每個調查項目都能夠輸入圖像作為調查記錄，以視覺化呈現所有材料栽培情況。

造出優良的番茄品種。傳統育種要找到多汁香甜，外觀渾圓還不容易染病的番茄品種，過程至少要花費 7 年，而將種子生產後送到農民手中，甚至得花費 10 年光陰。

「農業研發期程長，投資人不愛這種項目。」宋雲宏笑說：「農友完全是基於對農業的喜好，以賺錢為次，才能以私人企業的規模，研發出這麼多品種。」農友每年投入營收的 20% 於研發，而之所以會堅持不懈開發新品種，其探究和冒險的 DNA，則來自於創辦人陳文郁。

被稱為「西瓜大王」的陳文郁在鳳山熱帶園藝試驗分所任職期間，就利用複製技術培育出世界第一顆無籽西瓜。他認為南部是培育蔬果的重要產地，氣候也適合亞熱帶作物研發，43 歲那年他離開鳳試所自立門戶，一邊幫美國種子大廠 OEM，一邊積極投入各種蔬果育種自創品牌，老員工回憶起陳文郁，似乎總是在田裡選種研究。陳文郁帶領農友不斷創新培育，其中西瓜優良品種更高達 300 多種，外銷到世界各地，過去曾有媒體報導：「全世界每 4 顆西瓜種子，就有一顆是來自農友！」

傳統育種靠的是經驗和智慧，而迎接新時代，農友積極導入最新科技，要讓育種與時並進。早在 30 年前，公司即已引進 e 化作業，近年來則根據農場感測監控、

Information

農友種苗股份有限公司

地址：高雄市大樹區竹寮里竹寮路 114-6 號

電話：07-651-9668

網址：家庭園藝購物網 <https://www.knownyou.com.tw>

行動育種調查、選育分析系統，以更精密的數據進行控管。在廣大的田區裡，育種人員是拿著平板電腦做調查，輸入圖像與調查記錄後上傳雲端，還可參考歷史資料與氣象資訊，進行即時比較。關於農場的氣象資訊，也是透過感控系統即時彙整回傳，讓培育者可以針對地點氣候，與品種栽培狀況做交叉比對。

過去靠育種人員發揮經驗值的數據資料，透過電腦大數據得以保存分析。而以往最花時間心力的育種選擇，則藉由選育分析系統，結合育種調查、分子育種和植物病理資料庫，協助篩選出適合品種進行選育。透過科技輔助，農友成功將研發期程從7年縮短至5年，也讓面臨世代交替的資深育種員們，經驗和智慧得以傳承下去。

儘管在農業科技力求突破，但生產出來的每一顆種子，終究還是會回歸到農民與土地。在農友的門市部，可以看到這間跨足海外的大企業，作為「農民之友」的另一面，包括溫室與賣場的寬敞空間中，從家庭用的小包裝種子，花盆、土壤介質、園藝植物，到合作廠商的農產品等，儼然就是應有盡有的園藝超市，吸引許多民眾專程前來選購，像是屏東縣的張小姐，就特別來採購陽台花園的園藝用品，因為種類齊全又便宜。

農業是亙古至今的智慧產業，農友把目標訂在成為全球十大種苗公司，以創新思維和腳踏實地的態度，繼續邁向下一甲子。





大港倉 4 1 0 新亮相

戀上高雄港灣九種美

文 @ 王亭云、攝影 @ 曾信耀、圖片提供 @ 高雄港區土地開發(股)公司、樂檸鮮事(股)公司



4 座倉庫以「一茶一樹一咖啡 一酒一靴一食肆」主題規劃，串聯成形塑高雄生活風格的商場。

跟著大港橋純白身影，越過昔日的內船渠，今（111）年 1 月底開幕的高港棧庫群 KWs「大港倉 410」就在眼前。帶著好奇心前往遊逛，滿滿是新感覺的體驗！不僅有樂檸漢堡、永心鳳茶等人氣店家進駐，現場也販售高雄獨有的「大港餅」，在這裡享受吹海風、看夕陽、吃美食和買好物的悠閒，你我都是港都生活風格的代言人。

9 座老舊倉庫群華麗變身

過去被稱為「裏船溜」的第三船渠所在地，大港倉 410 從全新角度，開展出能夠透看大港橋身影的長窗，讓人坐在裡頭就能盡覽港口風景；高雄港區土地開發公司董事長沈妙姿說，大港倉計畫目前已活化 4 座倉庫，後續還有 5 座將繼續推進，預計今年暑假會再「華麗變身」，九種不同的美麗風貌，要讓遊客們重新、也從心愛上高雄港。

在 KD7 至 KD10 倉庫間自由地穿梭漫步，讓人不禁回憶起過往，這裡曾是高雄港區老舊倉庫群，現在成為了想吃美食可停下腳步走進尋味，或坐在裏船溜花園裡放空享受靜謐時光的場域；等待傍晚來臨，漫步港邊欣賞日落餘暉打在大港橋上、倒映在水面中的金黃瀲灩，不僅是市民們的休閒日常，也希望讓到訪的遊客們，能夠在腦海裡留下對高雄的美好印象。

倉庫各有風格 逛過一次就愛上

4 座倉庫以「一茶一樹一咖啡 一酒一靴一食肆」主題規劃，串聯成形塑高雄生活風格的商場，倉 7 庫是女性朋友會喜歡的飾品小物和時裝，逛累了來去永心鳳茶坐下來品嚐好茶；倉 8 庫有樂檸漢堡與老饕酒市，美式速食與日式居酒屋，是三五好友相聚首選；倉 9 庫主打運動休閒與時尚，貼近年輕客群需求，將陸續引進知名運動品牌。倉 10 庫

空間營造則兼具潮流感與故事傳遞，牆面上是 40 至 60 年代的老照片，與目前進行中的「高港時光—高雄築港影像特展」融為一體，訴說高雄港歷史紋理；十分受歡迎的「大港潮」，囊括高雄必定推薦的伴手禮，獨家推出大港橋小夜燈與鑰匙圈等港口限定文創小物，未來有更多高雄特色的店家進駐。

此外，倉庫後方廣場設置的公共藝術「大港迴聲」，重現高雄港 50 年代香蕉碼頭起重機吊起盛裝香蕉竹簍的歷史意象，由 1 座搖擺鐘、37 顆銅鐘組成，是全臺最大的音樂銅鐘，不要忘了拍照打卡留念。

Information

線上一起探索大港倉

<https://www.kw2.com.tw/>

高港時光—高雄築港影像特展

<https://bit.ly/35hfWJT>



高雄首間樂檸漢堡 打造烘焙室每天都新鮮

樂檸漢堡進軍高雄第一家店就選定在大港倉 410，為了自家烘焙招牌漢堡包，特別設置烘焙室，現場烘焙 10 年老麵臺麥麵包，配上高品質牛肉等食材、獨家特製醬汁與鮮榨果汁製成的汽水，端出天然好吃美味。

「騎 YouBike 或搭輕軌來店裡，點 1 份招牌大 size 漢堡享用，這般自然、舒服與慢活，正是現代人追求的愜意。」樂檸漢堡說，「很開心來到擁有陽光、藍天白雲與港灣的高雄，與『穿短褲、來樂檸』包裝 slogan 形象一致，大港倉場域也很適合發揮品牌氛圍與價值，能參與其中非常幸福，未來也將呈現更多元的利用與規劃，呼應高雄在地特色。」

永遠的高雄人「永心鳳茶」質感挑動臺式味蕾

高雄精緻臺茶品牌永心鳳茶，是老新台菜第二代創立的新品牌，以臺灣茶與臺菜為主角，用創意激盪出臺味新美學。就在展店腳步準備走向國際之際，仍不忘身為高雄的一份子進駐大港倉。

業者認為大港倉位於環視港灣區重要的地理位置，串連周邊大港橋、駁二、高雄流行音樂中心及棧貳庫等指標景點，未來將成為臺灣獨有城市港灣休憩觀光亮點，因此在大港倉推出新型態菜單，包括在地風味的海鮮洋食與多種酒類，創造到高雄看海景、吃海鮮的口碑餐館。

高雄伴手禮 歐貝拉「大港餅」做到了!

大港倉聯手高雄在地職人烘焙歐貝拉，經過半年研發，推出高雄獨有的「大港餅」，內餡嚴選有產銷履歷認證的高雄大寮 8 號紅豆，經過慢火細細熬煮後，紅豆泥口感綿密帶著濃郁香氣，被層層酥脆派皮包覆，外酥內軟多層次口感，製作過程十分耗時。包裝外盒以水藍色為設計主色調，相當吸睛又融入港邊地標建築，在在展現出高雄的城市意象，開賣至今已狂銷上千餘盒。

業者指出，身為高雄在地品牌，對翻新舊港區計畫樂見其成，也希望讓外縣市民眾與國際友人看到高雄！當初接到合作邀請很快就答應，而創辦人謝文額特別將他與夫人之間，擁有甜蜜回憶的紅豆放入其中，為大港量身定做家人、情侶間能互相分享的甜點。

港邊最 Chill 感受 只有來過才會知道

假日的大港倉人潮絡繹不絕，不少人是第一次來到這個好地方，整體環境乾淨整潔，逛起來舒服自在。「這裡很適合親子共遊，不僅有足夠空間讓小孩奔跑，也可以近距離接觸港邊自然生態。」臺南林小姐認為，大港倉一月才剛開幕，是很新的試驗，一個城市如何永續觀光，之後的維運與活動設計，令人期待。

港灣慢活氣氛加上大港倉時尚裝潢風格，讓遊客讚不絕口。來自彰化的許小姐



公共藝術「大港迴聲」是大港倉拍照打卡的人氣景點。

說，走在港邊很 Chill、很悠閒，海風吹來徐徐宜人，期待未來大港倉的發展。臺北王小姐則說，大港倉 410 逛起來很有都會風，並對結合港灣、商場與新舊融合的感覺大表讚賞。

「有點像國外 Outlet 的感覺！」市民楊小姐說，雖然商店品牌不算多，但質感很吸引人，在港邊不管是散步聊天，或坐下來喝茶、喝咖啡都很享受，她說一定會把大港倉推薦給朋友。「蓬萊商港腹地開闢適合騎單車，有不少騎著 YouBike 來這裡放鬆的朋友。」市民陳先生相當看好蓬萊倉庫活化，不但可一改以前的雜亂，也讓港區煥然一新。

蓬萊商港隨著轉型活化，搖身一變為集結歷史文化、購物及美食複合商場和觀光休閒的親水場域，加上周邊已形成的高雄流行音樂中心、駁二藝術特區等，且在便捷的高雄輕軌帶來人潮的護持下，以新身分和樣貌向世界招手的大港倉 410，可望為高雄經濟再次登峰造極。K

30

休 日 漫 步

潮 旅 梓 官

文 @ 李曉萍、攝影 @Cindy Lee

來 杯 海 味 特 調 看 夕 陽

蚵寮漁村小搖滾熱鬧過後，撩起許多人對小漁村的好奇心，除了大啖現撈海鮮，走一趟梓官還能體驗零下急凍的酷涼，尋找巷弄裡的百年古厝、稻田旁的裝置藝術，在海邊小酒館吃燒烤看夕陽。說走就走！一起探索在地人都不知道的海線高雄。

梓官蚵仔寮魚市場，使用與日本築地同樣的標準，降低水產品在拍賣過程中受到的污染。



喝一杯海派蚵寮，漁村革命醞釀中

穿越一整排海鮮熱炒店，在緊鄰漁港的竹寮前停下腳步，茅草屋頂下，戶外爐台溢散食物香氣，路邊被遺棄的神明桌改裝吧台，吊橋淘汰的木板變身戶外長桌，坐在粗獷的手作餐桌前，自然也無需拘束。蚵仔寮的日落打亮一片金黃，牆上格瓦拉的頭像似乎宣示一種態度，改變即將發生…

和無數梓官孩子一樣，赤崁長大的余嘉榮也在成年後離鄉，多年來總是闖入別人的故鄉做社區營造，繞了一大圈，回到最

熟悉的漁港，舉辦蚵寮漁村小搖滾，以古巴革命家格瓦拉為名開了間燒烤店，在店內角落堆疊一片文學之海。余嘉榮豪邁地對著本來就不多的座位比劃：「未來這區都會改成書店空間。」預計與三餘書店合作，引進 500 本海洋相關書籍，並將規劃講座、開課培訓在地人才，這一次，余嘉榮想用文化和美食擾動自己的家鄉。

來自遠方的船員上岸喝酒，鄰居朋友當自家聚會場所，「海邊的格瓦拉」點亮角落那盞燈，蒐集人們的故事。





藝術活化農村，梓平螺絲創意園區為小鎮帶來繽紛色彩。

Information

梓官區漁會（戀戀蚵仔寮門市）

電話：07-619-4100

地址：高雄市梓官區漁港二路 32 號

時間：週一至週五 8:00~17:00

網址：www.ktfa.com.tw

海邊的格瓦拉

地址：高雄市梓官區漁港二路 30 號

時間：週四、五 12:00~21:00，週六、日 12:30~22:00

臉書：海邊的格瓦拉

閱讀海洋文化，同時加點海鮮文化滿足口腹之慾，一盤用料澎湃的西班牙海鮮燉飯，搭配牛仔魚一夜干，再來點酒精加持，蚵仔寮的情懶盡濃縮在此刻。

零下 25 度急凍體驗

四月天的高雄，氣溫已直逼 30 度，日頭炎炎，正好躲進梓官區漁會，參加製冰廠體驗活動冰鎮一下！機器吊起一組已泡在儲冰槽中超過一天的冰模，像操作夾娃娃機一樣，移動到常溫水槽脫模，6 塊巨大冰磚從模具中咕溜滑出來，夾帶一陣透心涼的冷空氣，排成一列當作寒冰床來躺，冰涼滲透背脊，瞬間消暑。在導覽人員的指導下，嘗試用鐵鉤拉動冰塊，這些巨人國枝仔冰每塊重達 130 公斤，沒掌握到技巧，任你用盡洪荒之力，冰磚依然聞風不動。

冰磚還不能降溫？下一站，走進漁會冷凍庫，體驗零下 25 度的極地世界。漁會



梓官區漁會製冰廠體驗，6 塊巨大冰磚從模具中滑出。

收購旺季盛產的魚貨，存放於大型冷凍庫，以備在淡季供貨，穩定魚產價格。一開始感受不到酷寒威力，導覽人員拿出一張濕紙巾，空中甩兩下，原本柔軟的紙巾立刻凝結變硬，待他解說完畢，已經冷到想念戶外陽光了。

行程最後來到魚貨直銷中心，凌晨出海的漁船正好返港卸貨，每天 11 點半舉行現撈魚貨拍賣，當季魚貨閃耀新鮮光澤，叫賣吆喝聲此起彼落，交織蚵仔寮漁港最生猛的風情。

平凡中創新，古厝裡重生

離開蚵仔寮漁港稍微往北走，臺 17 線將梓官區一分為二，赤崁和梓平分別展現海線高雄的傳統與創意。

為了美化社區，梓平藉農村再生計畫邀三地門的雕塑師指導志工創作，把當地螺絲工廠淘汰的廢品變成翩翩飛舞的蝴蝶和蜻蜓，並動員居民參與，彩繪纏繞畫。藝術妝點街區巷弄，小鎮的 365 天都是春天。

下午返回赤崁海邊，拜訪位於赤西里、蘊藏三百餘年歷史的劉家聚落。從保存最完整、位於赤崁西路的劉文禧故居開啟時光之旅，閩式三合院紅磚建築混搭巴洛克式門面，精美浮雕暗示曾經繁華。古厝外，赤崁西路曾是最熱鬧的赤崁老街，製冰廠、雜貨店、理髮店和酒家林立，兩側展



劉文禧故居是赤崁保存最完整的古厝。

延迷宮般的逶迤巷弄，拐個彎，也許就遇到養活百戶人的百年赤崁古井。

沿靜謐小巷朝海濱續行，百年歷史的劉德波洋樓位於赤崁西路底，緊鄰昔日港仔門小漁港，日治時期這裡稱為赤崁港，在蚵仔寮漁港尚未發展前，一直是熱鬧的貿易港口。劉德波洋樓因後代遷出而殘破不堪，洋樓旁的三合院瓦房經整修重建，由「港仔門工作室協會」進駐，百年老屋變身漁村藝文基地，職人工作坊、社區共學、民宿、小型展演等陸續發生。走上屋頂露台，正好是夕陽時分，迎向徐徐海風，眺望遠方柴山，在落日染紅的小漁村，寫下慢調旅行的句點。K

Information

梓平社區螺絲壁畫

地址：梓官路與梓官路城隍巷之間的小巷弄
(鄰近梓平社區發展協會)

港仔門工作室協會

電話：0939-953046
地址：高雄市梓官區赤崁西路 80 號
時間：平日不開放參觀，臉書粉專留言諮詢及預約
臉書：海集域所×港仔門工作協會

2022 大港開唱

金嗓搖擺世紀音浪

文 @ 李定遠、攝影 @ Handerson Yau、圖片提供 @ 大港開唱

集結搖滾、另類、饒舌……等全臺最酷炫樂團的第13屆「大港開唱」，3月26、27日在高雄駁二藝術特區接力熱演，金嗓歌王楊烈登台開金嗓，與金曲樂團滅火器搭檔，同樣是金曲臺語歌后的曹雅雯則和臺語嘻哈天團草屯囡仔共演，跨界飆唱讓樂迷嗨到最高點。



10 座主題舞台 跨界音浪最強來襲

「大港開唱」是高雄指標性音樂祭，今年以人生和音樂為主題，邀請獨立音樂、搖滾、流行 POP、嘻哈電音等多組實力堅強的樂團與藝人，在高雄港區登台熱唱，與樂迷精彩互動。

充分利用港口開闊的環境優勢，創造出範圍大、舞台多的表演形式，成為大港開唱的特點。今年配合港灣地貌設置了 10 座大、小舞台，戶外大型主舞台以位在 9 號碼頭的「南霸天」，還有高雄流行音樂中心戶外廣場的「女神龍」互相對陣，雙舞台聯手掀起「沒有最強、只有更強」的強強音浪海嘯。其他包括位於倉庫的「海

龍王」、「卡魔麥」，遊艇舞台「大雄丸」、在倉庫屋頂的「出頭天」、歌廳秀舞台「藍寶石」等，各具特色的主題舞台取名饒趣，配合不同樂風，整體演出突破創新、打造出讓樂迷難忘的聆聽體驗。

出場的超強陣容，包括 ?te 壞特、滅火器、宇宙人、海豚刑警等人氣樂團，還有由大嘻哈時代選手們共同組成「大嘻哈時代 ALL STAR」以及「大嘻哈時代南部囡仔」等近 60 組藝人。最是讓樂迷們津津樂道的是合作舞台，今年率先請來金嗓歌王楊烈攜手龐克搖滾「滅火器」樂團，滅火器大正從學生時代即與楊烈





今年「大港宇宙」主題傳達大港開唱作為音樂祭所具有的品牌特色，與樂迷緊密連結，邀請跨領域的樂團或藝人一起合作，交融出世代之間的化學變化。

相識，他說：「烈哥的演唱風格很強烈，會因應烈哥做編曲的調整，是一個充滿熟男魅力的演出內容。」。而大港限定的「featuring 客串舞台」也讓樂迷大呼過癮，包括臺語歌姬李千那對陣「旺福」樂團的輕快搖滾，樂團「血肉果汁機」ft. 炎亞綸、毀容姐妹會 ft. 蔡閨、宇宙人 ft. 蔡昌憲，跨越曲風與世代的夢幻合作，只有在大港開唱才能看到和聽到。

精彩陣容讓搖滾咖嗨翻外，更有吸引電音派對動物大遷徙的派對舞台「大雄丸」、DJ 舞台「小港祭」，在海上航行的大雄丸舞台上，邀請包括宋芸樺、Freddy 林昶佐、呂士軒、LINION、美麗本人等輪番登場，音浪海浪共同搖擺，話題度十足。

小港祭則邀請「國語作業簿」主理人 DJ Mr.SKIN 賴皮規劃精彩的 2 日 DJ 演出，以電氣狂潮制霸大港。

重磅樂團開啟大港元宇宙

2022 年適逢大港開唱邁入 13 週年，從時下熱門的元宇宙概念做創意發想，推出「MegaVerse 大港宇宙」的概念，強調：在真實世界無法擁有的，在 MegaVerse 裡都有可能。不同曲風的音樂和歌手匯集，與樂迷「大港客」緊密連結，形成一個龐大壯闊的「大港宇宙」。同時大港宇宙的範圍也延伸至周邊小旅行和線上活動，包括與「關鍵評論網」共同製作的鹽埕區生活地圖，讓大港樂迷一同逛逛鹽埕區商圈的知名店家、美食餐廳和酒吧等。

人生的音樂祭。

GOTO MEGA PORT



大港開唱

2022
0326
0327

高第街二
樓特設區

主辦：KKBOX

協辦：KKLIVE

支持：KKLIVE

贊助：KKLIVE

KKLIVE



活動也與 KKBOX Podcast 合作一系列「大港開講」Podcast 節目，邀請歷年曾參與大港開唱活動的工作人員及參與樂團等，大爆大港不為人知的秘辛，也與深耕鹽埕區的「港都認識王」暢聊鹽埕港區歷史和文化風情。

精彩紛呈的舞台加上世紀組合的夢幻聯演，多樣化的周邊活動，讓大港開唱門票開賣後立即秒殺。無法親臨的樂迷，透過收看網路直播，就能沉浸在春日的世紀音浪之中。K





翻轉高雄港印象

大港倉的轉型故事

高雄港區土地開發公司董事長沈妙姿，自從打開棧貳庫的歷史大門，便與老倉庫活化結下不解之緣。她期待，她站著的這裡，能成為世界最大活化的棧庫群。



倉 10 庫牆面上掛著的老照片，可見老碼頭前熙來攘往的舊時景象。

棧貳庫可以成功轉型，行銷展店資歷逾 20 年的沈妙姿是幕後推手，擅長將生活美學融入空間規劃裡，她笑說，老倉庫活化跟光鮮亮麗的商場完全不同，老房子打開來問題一大堆，感謝有團隊共同努力，讓高雄港棧庫群的變身之旅繼續走下去，打造讓人耳目一新的港灣風情。

尊重歷史為前提 新舊融合傳承回憶

大港倉所在曾經見證臺灣經濟奇蹟，來自世界各地的貨物在這裡川流不息，能夠從旅人角度遊覽壯闊又秀麗的高雄港，是歷史給我們的禮物！沈妙姿坦言，改造是

逐步推演的過程，很難一蹴可幾，只能一點一滴去做改變，相信大家都會看見臺灣的故事、高雄的故事，翻轉昔日對高雄港國際貨物集散地的印象，驚艷舊倉庫改造後的華麗變身。

以尊重歷史為前提改造，其中像是保存舊倉庫樑柱結構，在斑駁的樑柱上可見當時「嚴禁煙火」歷史字樣，而屬於港口轉運退役後所遺留的老物件，如巨大的配重塊與大錨等未來也將對外展示。沈妙姿特別把兒時對高雄的回憶—水面上一根根巨木，以及老碼頭前大船、人力車、牛車貨運昌



改造過程尊重歷史、新舊融合，保存舊倉庫梁柱結構，並以「風格櫥窗」為構想，磚牆改為通透的玻璃材質，讓空間更開闊。

Information

探索高雄港開發成果

<https://bit.ly/36xbrLW>

高雄港蓬萊港區分期分區開發計畫

<https://bit.ly/31OpCcu>



倉庫磚牆改為通透的玻璃材質，以「風格櫥窗」為構想，視野可看見碼頭景致。

盛的舊時景象，都掛在倉庫牆上，重現高雄港歷史變遷，復刻走入歲月的吉光片羽。

形塑生活風格 跟廠商說故事

招商過程不無挑戰，疫情重創餐飲與觀光業，讓業者在展店投資上多了幾分猶豫，沈妙姿能做的就是跟廠商說故事，她分享著「一茶一樹一咖啡 一酒一靴一食肆」的主題概念，形塑高雄生活風格，讓各家業者聽完故事後，同時也腦補畫面，她也因此被廠商譽為全臺灣最會說故事的招商者。

她平時最喜歡漫步水岸，看人群船隻、看光影變化。在她心中，高雄港四季風情各異，春天是粉色、秋冬是紫色、夏天是艷麗橘色，連大船駛過也很療癒，比起看場域的空拍圖與照片，她都邀請廠商親自到現場感受，這也讓許多廠商朋友，來看了環境之後，確實動了心，喜歡上這邊的舒適怡然。

碼頭是大家的 每個角落都很重要

沈妙姿過去做商場的美學經驗，為高港棧庫群的活化增添質感。但她了解在手上的這些場域並非百貨商場，碼頭從古至今都是公有的、眾人的，敞開手臂迎接千客萬來，如今百年高雄港走過歷史繁華，再以觀光姿態為港都帶來人潮，舊有碼頭轉

型遊憩觀光，「公共性、服務性、開放性」更為重要！

倉庫磚牆改為通透的玻璃材質，以「風格櫥窗」為構想，讓 4 座倉庫的視野更具開放性，也更拉近倉庫與港景間的距離；對親子、長輩來說，公共性與服務性必須兼顧，所以從洗手間、哺乳室的設置，園區裡的一草一木，甚至連階梯高度；各個角落都用心看待來進行場域規劃。

港市合作 打造世界最大活化棧庫群

大港倉 410 開幕，象徵完成蓬萊港區開發第三階段，接下來位於 4 至 6 號碼頭的「高港主題棧庫群」，將規劃做為碼頭旅店區，預計 2023 年後完工。第五階段「濱灣新天地」面積最大，將興建大型商業複合設施。沈妙姿興致勃勃說，「最大的企圖心是，透過港市合作，打造世界最大活化棧庫群！」展現高雄港都的生活風格，成為國際觀光亮點。

當採訪接近尾聲，我們坐在靠窗的位置，看得見大港橋與水景，此時一家三口走進眼前的窗景裡，小孩隨處玩耍、大人幫孩子拍照，沈妙姿感性說道，「港區水岸每天都能看到這樣的畫面，這就是我想要的畫面，是我最大的成就感與心願」。K

百年糖廠打造農創基地

文 @ 李定遠、攝影 @ Carter、圖片提供 @ 高雄市政府都發局、旗糖農創園區

旗糖農創園區

矗立在旗山百餘年的旗山糖廠，高拔筆直的青銅煙囪是建築群中最為醒目的地標，早年工廠還在運轉時，伴隨製糖冒出的陣陣白煙和蔗香，是許多旗山人難忘的回憶。旗山糖廠是日治時期大型 42 座新式糖廠之一，巔峰期每日製糖產量曾達 1500 噸，奠定 20 世紀初期旗山繁榮基礎，運作近一世紀，直到 2002 年因砂糖外銷萎縮而停產。

古樸的磚造廠房、枝繁葉茂的老樟樹，光陰留駐在旗山糖廠每一個古色古香的角落。建於 1921 年的製糖工廠辦公室，西洋式的紅磚黑瓦拱廊建築以穿透光線的美麗拱廊包圍，既是見證歷史的文化地標，現在也是東高雄農創產業基地。

老糖廠轉型成為農創產業園區後，以「農產展售、農產加工、新農觀光」三大主軸為區域規劃，邀請青農及微型企業進駐創業與投資，園區管理階層表示：「我們聚焦在東高雄山城 9 區，以農業為基礎，結合經濟、旅遊、美食、體驗、文創等特色，希望創造在地資源的價值，成為協助小農發揮創意的伸展台。」

1911 年開工製糖、舊稱「旗尾製糖所」的旗山糖廠，於 20 年前停止製糖後，仍保存完整的煙囪、石灰窯、老廠房及製糖設備，極富文史意義。高市府都發局與台糖合作，將老糖廠轉型為「旗糖農創園區」，結合農業展銷、在地物產加工與觀光休閒，藉由地方創生的力量帶動農業再生，營造沉浸式農創體驗。



擁有百年歷史的旗山糖廠，老樟樹伸枝展葉送上涼爽庇蔭，與日式辦公廳、紅磚倉庫群等老建築相互借景。

率先進駐園區的知名品牌，包括旗山老街人氣甜點「月亮香蕉城」，以及正修科大為扶植農創開辦培力課程的「式玖農社」交流平台。其中位於 19 號倉庫的月亮香蕉城門市內，可以現吃混合著濃郁蛋香及香蕉味四溢、甜度適中的「月亮香蕉手工蛋捲」，讓人一口接著一口，建議搭配使用古法製作的魚池鄉 18 號「月亮香蕉冰紅茶」，甘潤入喉、沁涼入脾胃，現場並開放遊客蛋捲手作體驗。「式玖農社」則是邀請東高雄九區在地的地方職人，包括糖廠社區、圓富社區及遠山木業等加入授課行列，透過教育讓國、高中的孩子認識成長的地方有哪些產業特色，待踏入社會後可以返回故鄉就業或投入發展，同時也提供公部門和非營利組織的夥伴們互動交流。

從傳統蔗糖加工廠變身農創新樂園，旗糖農創園區具有產業再造的意義。園區目前還在招商起步階段，接下來將陸續推出各種精彩的招商與主題活動，結合產官學與山城各社區的活力，讓老空間再活化。民眾可以直接購買友善好食接觸食農教育，而農友們則能藉由產業結合品牌行銷提升價值，進一步再與觀光旅遊結合後，帶動地方區域經濟。就像旗山糖廠一路走來，始終與農民和地方共生共榮，以新角色永續發展。📖

Information

高雄旗糖農創園區

臉書：<https://bit.ly/3qMoaBh>

旗山糖廠旅遊資訊

<https://bit.ly/3tKZQ4z>

智慧城市高雄開展

打造未來生活的預想圖

文 @ Naru、攝影 @ 曾信耀、圖片提供 @ 高雄市政府農業局

隨著亞灣 5G AIoT 創新園區大廠進駐，台積電領銜帶動南部半導體 S 廊帶，高雄南方科技城的布局儼然成形。「2022 年智慧城市論壇暨展覽」3 月底在高雄登場，高雄市政府規劃了全場最大規模的高雄主題館，以防疫健康、交通運輸、農漁養殖、5G AIoT 創新園區等作為主題，展示圍繞在市民日常生活的服務及近年來建構智慧城市的成果，讓參與民眾共同感受「看見新高雄，智慧展商機」。

高雄長庚的利用遠距醫療系統，提供全時段、多專科的會診服務，利用高解析度的數位「五官鏡」即時看診，免除病患舟車勞苦，也有效提升偏鄉醫療資源。



在疫情時代，最受矚目的莫過於透過智慧科技服務升級的「智慧醫療系統」。其中高雄長庚紀念醫院的「U-Dr. 遠距醫療系統」，提供全時段、多專科的遠距會診服務。專科醫師利用影像通訊幫遠在屏東恆春、花蓮豐濱甚至澎湖離島等偏鄉病人實時互動式看診，透過鏡頭即可與病人互動，也可隨時切近看局部病灶。使用高解析度的數位「五官鏡」，鏡頭下連皮膚紋路都清晰可見，醫師依問診及影像綜合判斷後，遠端建議處方，讓偏鄉病人在地即能得到醫學中心的專科醫療照護。「澎湖皮膚專科醫師很少，居民看診不易，許多人經常拿成藥擦，胡亂投藥反而越來越嚴重。」李志宏教授說：「這個遠距醫療系統讓偏鄉居民就像來高雄長庚看實體門診。透過這系統，我們曾診斷出皮膚癌，所幸後來有早期治療；也有重症的天疱瘡，透過轉診系統至高雄長庚切片診斷確認並治療，病情穩定後在澎湖本地追蹤；去年澎湖爆發大規模紅疹怪病，也是我們在第一時間從遠端初步判

斷可能是由毛毛蟲的纖毛吹散所造成，協助澎湖衛生局找出病因，減輕大眾恐慌。」

智能科技也能有效提升藥品調配的效率 and 精準度，大幅節省民眾領藥時間。高雄長庚的藥劑作業導入「智慧調劑檯」，藉由藥品儲位亮燈方式，立即導引藥師找到正確藥品位置，更具備自動感應取藥手勢的功能，錯誤時可發出警示。藥劑部王郁青部長說：「在人工智能輔助下，藥師可迅速取藥，正確給藥，營造友善作業環境，大幅提升病人的用藥安全」。



高雄長庚的藥劑作業全面導入自動化設備，並結合資訊化藥事管理作業系統為病人用藥安全把關，營造藥師友善工作環境。

來到農業局的展位，新推出的「農來訊」整合了農友最關心的資訊，並透過 LINE 即時推播。「看氣象」功能每小時分析全臺降水、溫度等對作物可能的影響。「查產



高雄農業局開發的「高雄農來訊」以免費智慧服務，作為農友智慧農業的入門，只要在 line 搜尋「高雄農來訊」，加入就可使用。

銷」功能透過每日 300 項以上的主要蔬果市場價格，進行大數據分析，協助農友進行更精準的產銷規畫。另外，利用農用無人機進行噴藥的「無人機稻作管理」，不僅讓耕作更有效率，也改善過去農友背負數十公斤的沉重藥桶下田噴灑，對體力和健康造成傷害的困境，如今只要手機加上無人遙控器，就可以遠端操控噴藥，不僅每天作業面積可高達 10 甲，用藥量更大幅減低 50%。「現在噴藥只要動手遙控，而且機器灑得比人工還要均勻。搭配農來訊的天氣預報，也不會有早上辛苦灑好藥，下午下雨就流光光的狀況。」阿蓮區石安秧苗場的農友蘇釗裕笑說。

高雄市正積極發展為智慧應用輸出的南向基地，種種成果透過本屆智慧城市展具體呈現。圍繞民眾日常的智慧應用服務開啟無限可能，在 5G AIoT 智慧城市的架構下，嶄新的生活藍圖也即將實現。K

文 @ 李定遠、攝影 @ Carter

凹子底鳥巢遊樂園

小雛鳥來冒險囉！

綠蔭圍繞的凹子底森林公園一角，出現一座巨大的鳥巢遊樂園。延續公園的森林意象，以林木和石材元素作為設計基調，讓孩子們化身為在樹梢林間嬉戲的小鳥，在森林鳥巢中爬行玩耍，時而鑽出鳥蛋溜滑梯，時而又像鳥兒做沙浴一般，在共融大沙坑暢玩。孩子們的歡笑聲在這裡此起彼落，一旁陪伴的爸媽爺奶也眯不住眼角笑意。

親子共融 樂「放電」

凹子底森林公園是許多喜愛散步、慢跑、野餐民眾的好去處，公園內年初甫登場的鳥巢共融遊樂場，結合森林永續、親近生態的概念，打造出猶如童話故事裡的世界。首先吸引目光的，是以森林鳥巢、孵化鳥蛋、戲水沙浴意象組成的巨蛋遊戲場。木質感平台結合滑梯、爬網、繩網管等趣味動線，串連三顆巨型鳥蛋。大小孩童手腳並用在遊戲蛋屋穿進穿出，從 3.7 公尺的巨型溜滑梯一溜而下，多樣化的設置，讓不同年齡的孩子們都玩得不亦樂乎。

「我還不想回家啦！還要再玩！」、「把拔，我們明天一定還要再來喔！」，孩子們童言童語道出他們不亦樂乎、流連忘返的心情，一旁的家長也津津樂道：「小朋友好喜歡這個小天地」。這個讓小朋友歡笑不斷、依依不捨的

多樣化的設置，讓不同年齡的孩子們都玩得不亦樂乎。





林間山丘在人工草皮斜坡上設置磨石子大滑梯，不同年齡層的孩子們以及不同使用者都能享樂於其中。



延續凹子底公園的森林意象，遊戲場以森林元素，呼應巨蛋商圈意涵，設計森林鳥巢、孵化、戲水、沙浴等遊戲空間。

共融遊戲場在規劃之初，多次邀集議員、里長、公民團體及附近居民一同討論，並透過工作坊和小小朋友們描繪未來遊戲場的輪廓。

林間遊戲區在樹蔭下設置平衡木、獨木樁、原木攀爬架、穿梭管等初階級遊戲設施，訓練兒童肌肉、解決能力，是玩樂也是學習。玩累了，公園一旁就能休息野餐，感受鳥語花香、微風徐徐。

設施多元 大小朋友都喜愛

除了全區以無障礙精神打造動線，在設施方面亦有適合全年齡玩耍的無憂沙坑與林間山丘。沙坑設有遊戲沙台、造型遮陽棚，以及一間彩蛋遊戲小屋，讓家長可以和孩子一起互動玩沙，在過程中培養孩子的創造力。由人工草皮斜坡與磨石子大滑

梯組成的林間沙丘區，磨石子表面的溜滑梯與自然環境一體呈現，孩童可以在家人的陪伴下體驗溜滑梯，增進親子情感，一旁的擺盪區設有多種鞦韆，也是孩子們超人氣遊樂項目。

為迎接高雄炎夏，沙坑周邊規劃了水漾森林，從4月至10月，每10分鐘戲水花灑與透水地坪就會自動噴水，免費讓孩子們消暑戲水，盡情放電玩耍。

融入地景環境並兼顧教育意義的共融遊戲場，為家長假日遛小孩提供便利選擇，高雄市持續打造各具風格的特色遊戲場，使與市民生活密切結合的公園綠地，能讓大小朋友玩得安全又盡興，健康快樂成長，創造更富饒樂趣的童年。K



林間遊戲區設置平衡木、獨木樁、原木攀爬架、穿梭管等初階級遊戲設施，訓練兒童肌肉、協助調和能力。

世界地球日

投資我們的星球

共同響應綠行動



— Earth Day —



放流水再利用
維護環境品質



推動光電計畫
提供再生能源



建置共享運具
打造永續城市



廢棄物再利用
打造循環經濟



廣設置滯洪池
因應氣候行動



參與淨灘活動
保護海洋生態

高雄市政府環境保護局廣告



今年 是貓 年

2022

●蜜柑站長喵年特別企劃系列

主辦單位



高雄捷運

指導單位

高雄市政府文化局

吳毅平攝影展

Wu Yi-Ping Photo Exhibition

廣告

捷運 O2 鹽埕埔站

3.26 Sat. - 5.31 Tues.

每日 6:00-00:00 免費入場